



## Torta con mousse di ricotta e uvetta



Zucchero di canna  
ORO DEL TROPICO



Difficoltà media



30 minuti

### Ingredienti per una Torta con mousse di ricotta e uvetta da 26 cm

- 600 g Pan di spagna classico
- 100 g Tuorli d'uovo (circa 5)
- 100 g Zucchero di canna ORO DEL TROPICO
- 12 g Gelatina alimentare
- 400 g Ricotta
- 400 g Panna montata
- 100 g Uvetta
- ½ bicchiere Marsala
- 75 g Zucchero di canna ORO DEL TROPICO
- q.b. Frutta a piacere per la decorazione

### Procedimento



1. Tagliate il Pan di Spagna in due strati e foderate il fondo di una tortiera con uno dei due dischi. Create un bordo con delle fasce da pasticceria ed inzuppatele con un po' di marsala, eventualmente diluito con un po' di sciroppo di zucchero. Mettete in ammollo l'uvetta con il resto del marsala.



2. A parte montate i tuorli d'uovo con lo zucchero di canna e l'interno della bacca di vaniglia.



3. Aggiungete la ricotta, la colla di pesce dopo essere stata ammollata in un po' di acqua fredda e sciolta a bagnomaria.



4. Infine, aggiungete l'uvetta, la panna montata ed amalgamate il tutto delicatamente.



5. Spalmate il composto ottenuto sul primo disco di pan di spagna e ricoprite con il secondo. Riponete in frigo per circa 2 ore.



6. Cospargete la superficie con lo zucchero di canna; fiammeggiate con un caramellizzatore e decorate la superficie con della frutta.